

~~Abwarten und~~ Tee trinken und handeln!



REZEPT

Peda MIT PISTAZIEN

Diese Kekse passen perfekt zu einer Tasse Tee.

Zutaten für etwa 16 Stück:

- 160 g Khoya (Sojamilch-trockenmasse, gibt es in gut sortierten indischen Lebensmittelgeschäften)
- 100 g Zucker
- 2 Esslöffel Butter
- ½ Teelöffel Kardamom, gemahlen
- 3 – 4 Safranfäden, in 3 Esslöffel warmer Vollmilch aufgelöst
- 40 g gehackte Pistazien zum Dekorieren

Zubereitung:

1. Khoya und Butter in einem schweren Topf bei niedriger Flamme schmelzen, das dauert circa 2 Minuten.
2. Zucker hinzugeben und 15 Minuten weiterrühren, bis die Masse eindickt und sich langsam vom Topfrand löst und zu einer Art Teig wird. Vom Herd nehmen.
3. Daraus 16 Kugeln formen. Mit dem Daumen in die Mitte eine Mulde drücken (sodass eine etwas flachere Scheibe entsteht). Mit gehackten Pistazien dekorieren. Die Peda halten sich in einem luftdichten Behälter im Kühlschrank bis zu einem Monat.

www.missio-hilft.de/assamtee

Zubereitung:

1. Alle Gewürze bis auf den Ingwer im Mörser fein zerstoßen.
2. Die Gewürze mit Ingwer und Tee in einem Topf bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie duften. Vorsicht, dass nichts anbrennt!
3. Mit Wasser aufgießen und aufkochen lassen. Dann die Temperatur reduzieren und unter ständigem Rühren köcheln lassen.
4. Milch hinzugeben sowie Zucker, Ahornsirup oder Honig nach Belieben zum Süßen. Weitere 3 Minuten köcheln lassen. Den Masala-Chai-Tee dann durch ein Sieb in eine Kanne gießen. Aus etwa 30 cm in die Becher gießen, dann bildet sich etwas Schaum auf der Oberfläche.

Die schöne Tasse Tee ist für viele Europäer der Inbegriff von Entspannung und Genuss. Wie anders wirkt der Tee auf die Arbeiterinnen, die ihn unter menschenverachtenden Bedingungen pflücken müssen: Akkordarbeit statt Entschleunigung, Hungerlöhne statt Genuss!

Umgerechnet etwa 2,20 Euro erhalten die Arbeiterinnen für den Ertrag eines langen Tages. Den Plantagenbesitzern gehört hier alles. Das Land, die Häuser – und in gewisser Weise auch die Menschen. Nur wer die Akkordvorgaben erzielt, darf hier auch wohnen. Wenn eine der Frauen krank wird oder zu alt ist, müssen die Töchter an die Arbeit.

Seit Jahren engagieren sich Ordensschwester für die Familien der Teeplücker im nordindischen Assam und sehen sich dabei mit enormen Widerständen konfrontiert: Plantagenbesitzern, die die Armut der Familien ausnutzen, dem Analphabetismus, der die Ohnmacht der Menschen zementiert, und rücksichtslosen Menschenhändlern, die junge Leute unter falschen Versprechungen in die Großstädte des Südens verfrachten.

Mit Alphabetisierungskursen und Bildungsprogrammen stemmen sich die Schwestern gegen das Unrecht. „Abwarten und Tee trinken,“ heißt es in einem deutschen Sprichwort. In Assam aber gilt es, jetzt zu handeln.

Informieren Sie die Gemeindemitglieder über die Situation der Teeplückerinnen und rufen Sie sie zu Spenden auf, damit die Familien der Teeplückerinnen ein menschenwürdiges Leben führen können.

INFO-PAKET TEE

In unserem kostenlosen Infopaket „Tee“ finden Sie:

- Das Aktionsheft mit liturgischen Hilfen
- 50 Hefte „Tee trinken und handeln“
- 50 Info-Flyer zu Teeprojekt („Bitterer Tee“)
- 50 Aktionskarten „Meine Mission“
- Plakate „Sonntag der Weltmission“ und „Tee trinken und handeln“ in DIN A4 (Bestell-Nr. 600999)